

INSTALLAZIONE • USO • MANUTENZIONE

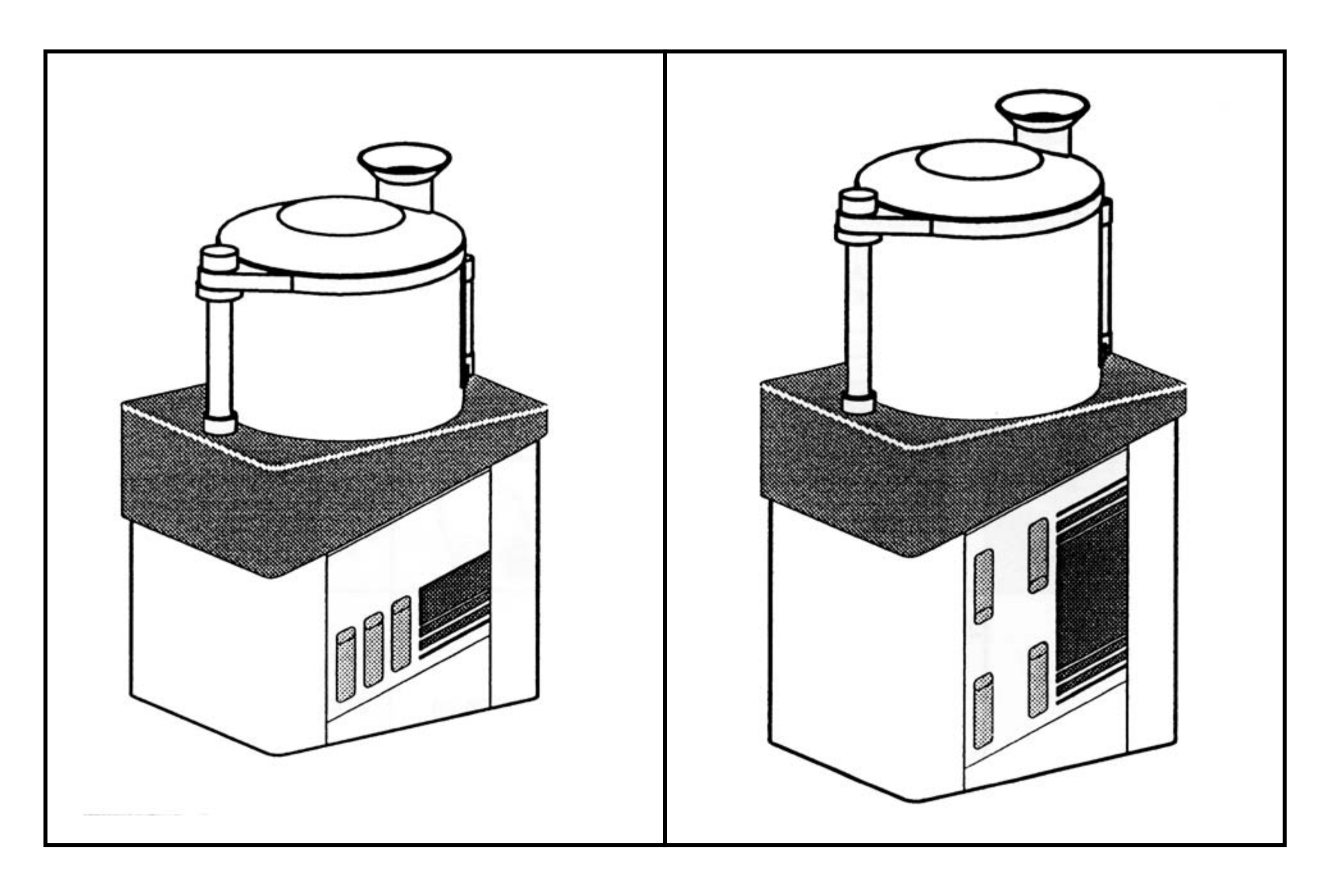
INSTALLATION • OPERATION • MAINTENANCE

* INSTALLATION • UTILISATION • ENTRETIEN

INSTALLATION • GEBRAUCH • WARTUNG

INSTALACIÓN • USO • MANUTENCIÓN

INSTALAÇAÃO • USO • MANUTENÇAÃO



A120.803 **A120.805**



MOD018V00

39B0220

INDICE • CONTENTS • INDEX • INHALT • ÍNDICE • INDICE

I

DATI TECNICI 1
COSTRUZIONE DELL'APPARECCHIO 2
ACCESSORI A RICHIESTA 3
ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE 4
ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE 4
MANUTENZIONE E PULIZIA 5
SCHEMI ELETTRICI 16

GB

TECHNICAL DATA 1
APPLIANCE DESCRIPTION 2
OPTIONAL ACCESSORY GADGETS 3
INSTRUCTIONS FOR INSTALLERS 6
INSTRUCTIONS FOR USE 6
MAINTENANCE AND CLEANING 7
WIRING DIAGRAMS 16

F

DONNÉES TECHNIQUES 1
CONSTRUCTION DE L'APPAREIL 2
ACCESSOIRES SUR DEMANDE 3
INSTRUCTIONS À L'USAGE DE L'INSTALLATEUR 8
INSTRUCTIONS À L'USAGE DE L'UTILISATEUR 8
ENTRETIEN ET NETTOYAGE 9
SCHEMAS ELECTRIQUES 16

D

TECHNISCHE DATEN 1
GERÄTEBAU 2
ZUBEHÖRE AUF BESTELLUNG 3
ANLEITUNGEN FÜR INSTALLATEUR 10
ANLEITUNGEN FÜR DEN GEBRAUCHEN 10
WARTUNG UND REINIGUNG 11
ELEKTROSCHEMA 16

E

DATOS TÉCNICOS 1
CONSTRUCCIÓN DEL APARATO 2
ACCESORIOS A PETICIÓN 3
INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR 12
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO 12
MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA 13
ESQUEMAS ELÉCTRICOS 16

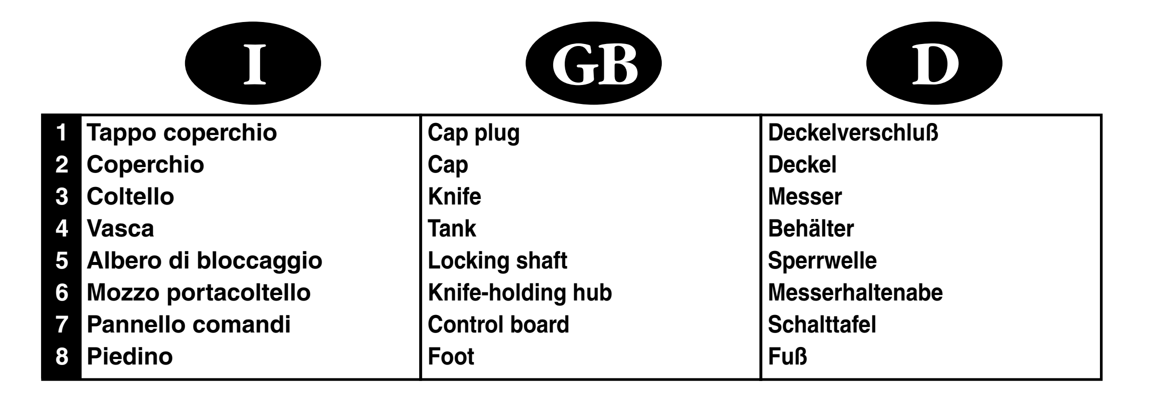
P

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1
CONSTRUÇAÃO DO APARELHO 2
ACESSÓRIOS A PEDIDO 3
INSTRUÇOÃES PARA O INSTALADOR 14
INSTRUÇOÃES PARA O USUÁRIO 14
MANUTENÇAÃO E LIMPEZA 15
ESQUEMAS ELÉCTRICOS 16

DATI TECNICI • TECHNICAL DATA • DONNEES TECHNIQUES • TECHNISCHE DATEN DATOS TÉCNICOS • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

3L	230V-1N 50Hz	0.75 KW	<70 Db (a)	240x310x460 mm	16 Kg
	400/230V-3N/3 50Hz	0.75 KW			
5L	230V-1N 50Hz	0.9 KW			19 Kg
	400V-3N 50Hz	0.9 KW	<70 Db (a)	240x310x570 mm	19 Kg
	400/230V-3N/3 50Hz	0.8 KW			20 Kg
8L	230V-1N 50Hz	0.9 KW			21 Kg
	400V-3N 50Hz	0.9 KW	<70 Db (a)	240x310x620 mm	21 Kg
	400/230V-3N/3 50Hz	0.8 KW			22 Kg

COSTRUZIONE DELL'APPARECCHIO • APPLIANCE DESCRIPTION CONSTRUCTION DE L'APPAREIL • GERÄTEBAU • CONSTRUCCIÒN DEL APARATO • CONSTRUÇAÃO DO APARELHO



	I	GB	D
1	Tappo coperchio	Cap plug	Deckelverschluß
2	Coperchio	Cap	Deckel
3	Coltello	Knife	Messer
4	Vasca	Tank	Behälter
5	Albero di bloccaggio	Locking shaft	Sperrwelle
6	Mozzo portacoltello	Knife-holding hub	Messerhaltenabe
7	Pannello comandi	Control board	Schalttafel
8	Piedino	Foot	Fuß

	F	E	P
1	Bouchon couvercle	Cierre de la tapa	Tampa de fechamento
2	Couvercle	Tapa	Tampa
3	Couteau	Cuchillo	Lâmina
4	Bassin	Tanque	Tanque
5	Arbre de blocage	Eje de bloqueo	Eixo de bloqueio
6	Moyeu porte-couteau	Buje lleva-cuchillos	Cubo porta-lâmina
7	Panneau commandes	Panel de control	Painel dos comandos
8	Pied	Pie de apoyo	Pezinho

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Procedure de mise en place
Le raccordement, la mise en service et l'elimination des inconvénients doivent être confiés à du personnel spécialement formé ou par un installateur qualifié. L'appareil peut être installé dans un magasin et/ou un lieu de restauration collective mais il ne peut pas être utilisé en milieu industriel.
Attention: l'installation, ainsi que les locaux où sont mis en place les appareillages pour collectivités, doivent être conformes aux normes pour la prevention des accidents et aux normes électriques CEI. **Le constructeur décline toute responsabilité pour les dégâts directs ou indirects au cas où ces normes ne seraient pas respectées.**

Pose en oeuvre de l'appareil
Poser l'appareil dans son emplacement définitif. Enlever le film de protection et les plaquettes en papier caoutchouté. Nettoyer l'appareil lors de sa première mise en marche.
Placer l'appareil dans un endroit sec et loin des sources de chaleur.

Raccordement électrique
L'appareil est muni d'un câble électrique à brancher à disjoncteur magnétothermique général qui protège l'opérateur des contacts accidentels ou erronés.
Attention: il est obligatoire de réaliser un raccordement de mise à la terre conforme aux normes en vigueur; **la société décline toute responsabilité pour les dégâts directs ou indirects au cas où ces normes ne seraient pas respectées.**

Vérifier la tension de fonctionnement sur la plaque des données techniques située sur l'appareil. Se conformer aux schémas électriques pour le raccordement.
Le raccordement étant effectué, brancher le disjoncteur général et vérifier ce qui suit:
- allumer l'appareil; voir "Mise en service de l'appareil";
- vérifier que la témoin vert de mise sous tension est allumé;
- mettre en fonction l'appareil et vérifier que le sens de rotation de l'appareil soit contraire à celui des aiguilles d'une montre; autrement, pour les machines triphasées, débrancher l'interrupteur général au mur et inverser une phase;
- éteindre l'appareil.

Changement de tension
Le changement de tension de **400V/3+N 50 Hz** à **230V/3 50 Hz** est possible pour les appareils dans la version standard triphasée à une vitesse. L'appareil dispose de 6 fils de trois couleurs différentes en sortie du moteur, dont 3 (un par couleur) sont circuités ensemble, les trois au tres sont reliés au contacteur. Pour charger de tension il faut brancher deux à deux les fils de même couleur; sur le bornier de la machine, relier le neutre à l'une des deux phases à conducteur noir. Le télérupteur fonctionne avec des bobines à 230V et donc il ne requiert aucune intervention.

Consignes de sécurité et instruction de l'usager
Le personnel spécialisé chargé de la mise en place et du raccordement électrique est tenu d'istruire l'utilisateur sur le fonctionnement de l'appareil. Il faudra le mettre au courant des mesures de sécurité à respecter et lui remettre le présente manuel d'instructions; avec prière de le conserver en bon état.
L'appareil est conçu pour un emploi professionnel.
La societé décline toute responsabilité en cas de manipulations des systèmes de sécurité.

INSTRUCTIONS À L'USAGE DE L'UTILISATEUR

Montage des pièces (voir "Construction de l'appareil")
Insérer le récipient 4 sur lez moyeu porte-couteau 6 de l'appareil et s'assurer que le manche du récipient se trouve entre les deux crans sur le derrère du corps de la machine.
Insérer le couteau 3 sur le moyeu porte-couteau 6 jusq'à en obtenir un parfait assemblage entre les deux pièces.
Appuyer le couvercle 2 sur le récipient 4.
Tourner le couvercle 2 comme indiqué dans la figure 2 jusq'à en obtenir l'encastrement avec l'arbre de blocage 5.
Le Cutter est doté de dispositifs de sécurité pour empêcher la mise en fonction de l'appareil au cas où le récipient ou le couvercle seraient mal palcés. c'est pourquoi chaque fois qu'on enlève le couvercle pour introduire le produit à traiter, le moteur de l'appareil s'arrête automatiquement.
L'appareil peut effectuer différents type d'opérations:
- hacher et couper en petits morceaux les légumes, la viande, les fruits secs et les fromages durs
- réaliser les pâtés, les sauces, la mayionnaise
- homogénéiser et bien mélanger de petites quantités de pâte tendre

La societé décline toute responsabilité en cas de domage directs ou indirects provoqués par l'utilisation non-appropriée de la machine ou l'emploi de produits différents par rapport à ceux mentionnés ci-dessus.

Mise en marche de l'appareil

Aprés avoir exécuté correctement toutes les opérations décrites dans les instructions précédentes, l'appareil sera prêt pour la mise en marche.
Enlever le couvercle et remplir le récipient avec le produit à traiter, refermer le couvercle et bloquer comme décrit.
Pour les Cutters à une seule vitesse brancher l'interrupteur général au mur, le voyant vert I de mise sous tension devra s'allumer (fig. 4); ensuite appuyer sur la touche ***START*** pour la mise en marche de la machine et le voyant de fonctionnement F devra s'allumer.
Pour les Cutters à deux vitesses brancher l'interrupteur général au mur; le voyant vert I de mise sous tension devra s'allumer (fig. 5); ensuite appuyer sur l'une des deux touches de vitesse (réf. E fig. 5) et le voyant correspondant de fonctionnement devra s'allumer.
La touche instable H permet le fonctionnement guidé par l'utilisateur. Une pression sur la touche remettra en marche l'appareil tant qu'on maintient la touche appuyée.
Pour ajouter du produit pendant le fonctionnement ouvrir le couvercle: le moteur s'arrêtera. Attendre l'arrêt du couteau puis ajouter d'autre produit à traiter. Refermer le couvercle et bloquer comme déjà décrit. L' appareil devra être remis en marche par la touche ***START*** ou moyennant l'une des deux touches de vitesse.
Au cas où l'on traite des produits liquides il convient de ne pas dépasser la niveau imprimé sur le récipient (réf. I fig. 6).
Pour éteindre l'appareil appuyer sur la touche ***STOP*** (réf G).
ATTENTION: le couteau ne s'arrête pas en même temps que l'appareil. Attendez que le couteau soit complètement immoble avant d'ouvrir le couvercle du récipient. Pour enlever le produit traité enlever le couvercle et extraire le couteau; soulever le récipient et verser le produit dans les récipients appropriés pour la cuisson ou pour un traitement successif.

AVERTISSEMENT: faites attention lorsque vous maniez le couteau.

Après le traitement, la tige du bouchon remplit aussi la fonction de racloir pour l'évacuation complète du produit et pour un premier nettoyage du récipient-même. Pendant le traitement de produits particulièrement consistants on conseille d'enlever le bouchon. Le bouchon A est muni d'un trou D pour permettre d'introduire dans le récipient des ingrédients fins (ex: huile à gouttes pour la mayonnaise) pendant le traitement, et d'une tige C qui remplit la fonction de déflecteur sur la paroi du récipient, de façon que le produit, surtout liquide, entrainé par la force centrifuge, soit conduit à l'action du couteau (fig. 7).

AVERTISSEMENT: le moteur de l'appareil est muni d'un dispositif sensible à la chaleur qui interrompt le fonctionnement en cas de surchauffe excessive. Pour la remise en marche attendre que le moteur se refroidisse et assayer de rallumer.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Généralité

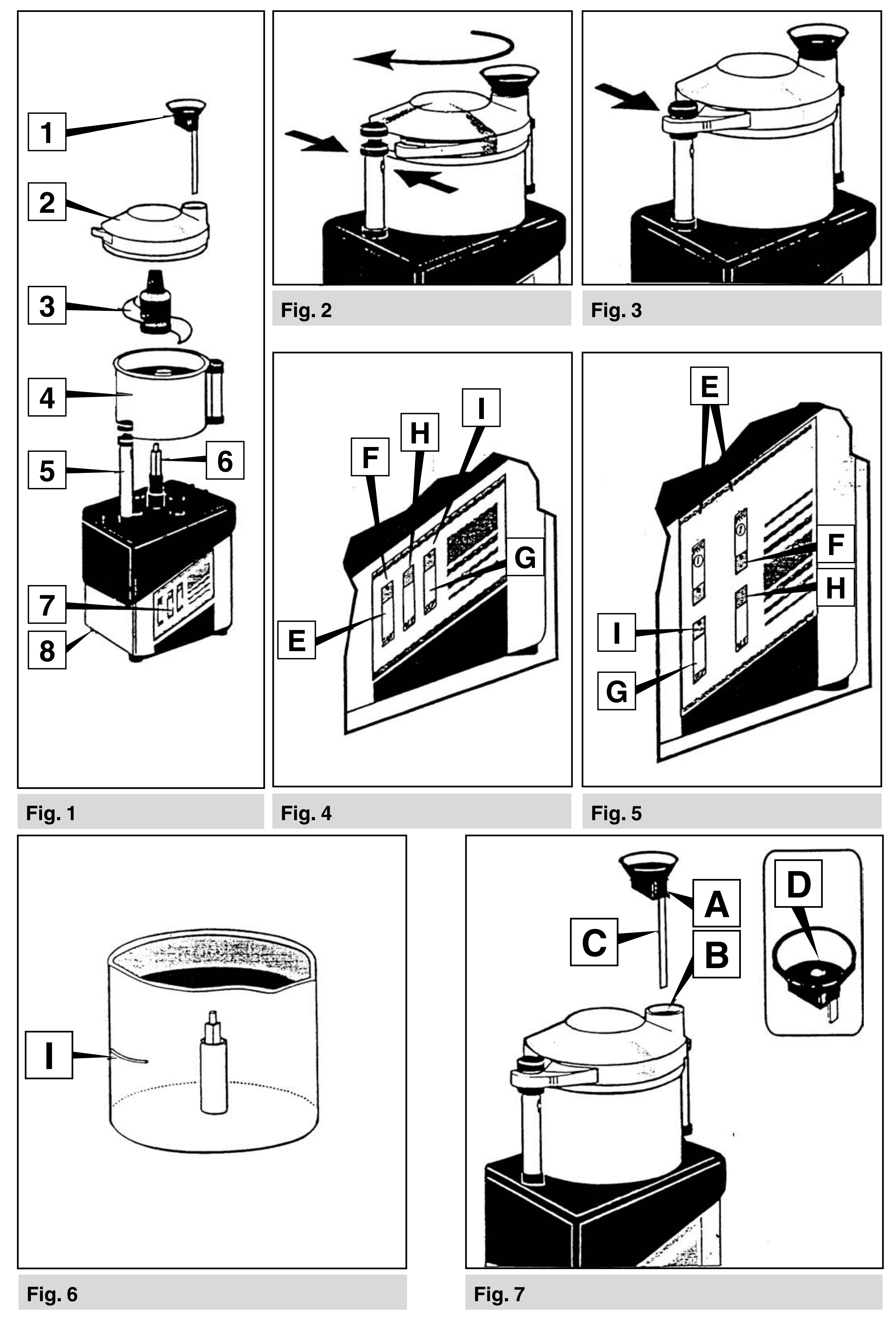
Un nettoyage quotidien soigneux de l'appareil le préserve dans le temps et favorise son bon fonctionnement. Avant toute opération d'entretien et de nettoyage sur l'appareil, s'assurer que le disjoncteur général est débranché. Enlever les pièces amovibles et les laver séparément dans de l'eau tiède avec des détergents appropriés; nettoyer les côtés extérieurs de l'appareil avec de l'eau tiède et des détergents appropriés pour l'acier inox.

Période d'inactivité prolongée de l'appareil

Si l'appareil reste inactif pendant des périodes plus ou moins longues, débrancher le disjoncteur mural, effectuer un nettoyage complet de l'appareil et le protéger de la poussière avec une bâche en nylon ou autre.

Comportement en cas de pannes

Eviter de manipuler l'appareil ou de faire des tentatives de mise en marche, mais débrancher le disjoncteur mural, effectuer un nettoyage complet de l'appareil et le protéger de la poussière avec una bâche en nylon ou autre.


1
2
3
4
5
6
7
8
Fig. 1
Fig. 2
Fig. 3
F
H
I
G
E
Fig. 4
E
F
H
I
G
Fig. 5
I
Fig. 6
A
C
B
D
Fig. 7